



We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - nr. 69 - año 20 - septiembre de 2015

FERIAS

5-7/10/2015

CONXEMAR - ES

Stand N° F20

Vigo

www.conxemar.com

10-14/10/2015

ANUGA - DE

Pabellón 4.2 - Stand E.011

Colonia

www.anuga.com

7-11/11/2015

ALLES FÜR DEN GAST - AT

Pabellón 10 - Stand N° 1206

Salzburgo

www.gastmesse.at

15-19/11/2015

HORECA EXPO - BE

Pabellón 8 - Stand N° 8319

Gante

www.horecaexpo.be

1-3/12/2015

FOOD INGREDIENTS
EUROPE - FR

Stand 6K120

Paris

www.figlobal.com/fieurope/home

Ardo, su socio para verduras frescas ultracongeladas, hierbas y frutas

Año tras año, cosecha tras cosecha, Ardo a provee sus mercados, siempre en crecimiento y repartidos por todo el mundo, gran calidad de verduras frescas ultracongeladas, hierbas, fruta, pasta, arroz y patatas.



PRODUCCIÓN
Y ENVASADO

CAMPO

CLIENTE

ALMACENAMIENTO
Y LOGÍSTICA

AGRICULTURA

Nuestro conocimiento de toda la cadena y nuestro enfoque flexible nos permite satisfacer el mercado actual y adaptarnos a los mercados del futuro mediante la **innovación, la inversión y la excelencia técnica**. Apoyamos las **relaciones a largo plazo** con nuestros agricultores, proveedores y clientes, quienes creemos que ofrecen estabilidad a todas las partes implicadas y son necesarios para proporcionar la confianza necesaria para inversiones sostenibles.

Grupo Ardo, su proveedor de confianza

Controlamos completamente la cadena de suministro mediante una red integrada de campos de cultivo, plantas de producción, almacenamiento, envasado, logística, calidad y atención al cliente.

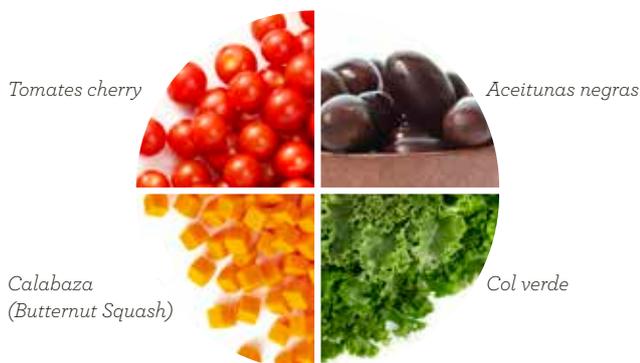
¿Desea más información sobre las actividades de Ardo en estas zonas? Estaremos encantados de hablar con usted en una de **las próximas ferias comerciales de otoño**, donde también **podrá probar los últimos productos de Ardo**. ¡Esperamos verle allí!

Nuestra gama en breve

La política de producción de Ardo se rige por el mercado, y su objetivo es la diversidad. Por ello, Ardo comercializa diferentes tipos de productos, cada uno con su propio valor añadido y su propia función en la cocina. No obstante, todos tienen algo en común: **se cultivan, cosechan y procesan con la máxima atención y dedicación.**

Classics

Amplia gama de verduras escaldadas fáciles de usar, tanto las variedades clásicas como las nuevas.



Fines Hérbes

Una muy amplia gama de condimentos, desde clásicos hasta exóticos.



express

Amplia gama de productos ya precocinados, escaldados o a la parrilla.



Bio Organic

Una gama variada y de alta calidad gracias a los años de experiencia de Ardo en el seguimiento biológico de la cosecha.



à table

Preparados de verduras, con un toque de especias y/o una salsa apropiada.



Les Tapas

Aperitivos de verduras precocinados y verduras fritas como alternativa ideal con muchas aplicaciones.



Les Fruits

Gran variedad frutas maduras ultracongeladas listas para usar y mezclas.



Especial para clientes de todo el mundo con servicio local

Con oficinas de venta en toda Europa y en el exterior, siempre hay un miembro de nuestro equipo de ventas cerca para responder rápidamente a las necesidades del mercado local. Nuestro equipo de ventas puede hacer un seguimiento de sus intereses en Retail, FoodService o Food Industry y responder rápidamente a cualquier pregunta.



FoodService



Retail



Food Industry



Nuevo centro de distribución



En enero de 2014 se iniciaron en **Ardo Zundert (Países Bajos)** los trabajos de explanación del nuevo almacén frigorífico. Después de 16 meses, 460 camiones de hormigón, 1 millón de kilos de hierro, 600 000 pernos y tuercas y 20 000 m² de paneles, se ha levantado un **almacén frigorífico completamente automático con capacidad de almacenamiento para 24 000 palets**. Los camiones se cargarán mediante **6 muelles de carga** para el suministro a varios clientes en los Países Bajos y otros países vecinos.

www.ardo.com Varios dispositivos y plataformas

Aunque no se ven a primera vista, son muchos los pequeños **cambios realizados en el website de Ardo** para ponerlo a punto. Ahora también se puede consultar perfectamente desde diferentes dispositivos y plataformas. Así, podrá **buscar rápida y fácilmente el producto que se ajuste a su gama o aplicación**. ¡Pruébelo!



Novedad en la gama de Ardo

Puré de boniato (porciones)

Tras el éxito de la boniato, se amplía la gama de purés de verduras con un puré de boniato. Es un **puré de sabrosos boniatos** que puede servirse condimentado o prepararse al gusto: con nata o queso cremoso, por ejemplo. También es **ideal como base para sopas y salsas**.

¡Original y de moda!

Cód. producto: A2Z310 - 10 x 1 kg



Quinoa

Este «pseudograno», originalmente procedente de la cordillera de los Andes, pertenece, gracias a sus excepcionalmente altos valores nutritivos, a la categoría de «superalimentos». Es rico en proteínas, fibras alimenticias, vitaminas y minerales de gran calidad. Además, no contiene gluten. Un sustituto vegetal ideal para la carne.

La quinoa de Ardo está precocida y es ideal para numerosos platos calientes o fríos, que se preparan en un santiamén.

Cód. producto: QUN810 - 1 x 10 kg



Macarrones

La gama de pasta se amplía con uno de los productos preferidos del público. Estos sabrosos **macarrones precocidos al dente** están preparados para platos fríos o bien puede calentarlos para preparar un delicioso plato de pasta o el clásico «macarrones con queso».

Cód. producto: PMA210 - 4 x 2 kg



Fines Herbes

La gama de hierbas aromáticas de Ardo se ha ampliado de manera significativa gracias a la fusión de Dujardin Foods con numerosos condimentos. La oferta de **FoodService** en bolsas de 250g resellables contiene todos los clásicos más importantes, así como algunos condimentos picantes. Además, las mezclas de hierbas integran algunas mezclas de moda. Y por supuesto, no falta la gama ecológica, con una oferta de 4 clásicos.

La gama de **Food Industry** es aún más amplia, con algunos condimentos exóticos y puros para cualquier preparación.



Nuevas mezclas de hierbas de Ardo:

MIX SALSA MEXICANA

Una picante mezcla de verduras mediterráneas cortadas con ajo, cilantro, ajetes, pimiento chile verde & rojo y comino. **Delicioso en pizzas, pastas o en bruschetta.**

¡Muy vistosa y sabrosa!

Cód. producto: MSE010 - 8 x 250 g



MIX SMOKY BBQ

Una mezcla intensa de distintas hierbas mediterráneas como ajo, romero, mejorana, salvia, ... con tomates secados al horno cortados y marinados ligeramente en un aliño de aceite. **Ideal como aderezo para distintos platos de pescado blanco y carne y, por supuesto, en numerosos platos de barbacoa.** ¡Éxito garantizado!

Cód. producto: KSQ010 - 8 x 250 g



PERSILLADE

Una **mezcla clásica de ajo y perejil** que hay que tener siempre a mano para numerosas preparaciones. Con el corte perfecto, mezclado y fácil de dosificar.

Cód. producto: KPE010 - 8 x 250 g

Noticias del mercado y de las cosechas



El cultivo de verduras sufre las consecuencias de la sequía

La primera mitad de 2015 ha transcurrido de forma inestable y caótica para el cultivo de verduras de Europa Occidental.

Una primavera fría que ha durado más de lo normal ha retrasado considerablemente el inicio y la siembra de la superficie de verduras en la mayoría de los países europeos. En ese momento ya era obvio que la cosecha podría retrasarse.

A partir de junio/julio hemos lidiado con temperaturas de verano tropicales y muy pocas precipitaciones. El crecimiento de las verduras en campo abierto ha tenido problemas, resultando en una menor producción, con todo lo que esto conlleva. En el sur de Europa, donde los cultivos se desarrollan naturalmente antes que en el centro y en el norte de Europa se pudo finalizar una mayor parte de la cosecha, lo que supuso unos resultados más o menos normales para su mercado.

La perseverante sequía en el centro de Europa ha sido nefasta para, sobre todo, las **legumbres**.

Los resultados de la cosecha son de un 15 a 20% menores delo normal. En algunos casos, se ha obtenido una producción de **guisantes y habas** incluso de hasta un 50% menos que la cosecha media. Por ello, los volúmenes disponibles de la cosecha de 2015 serán bastante limitados. Las **espinacas**, que si bien se producen prácticamente durante todo el año dentro del grupo Ardo, tampoco podrán alcanzar una producción del 100% debido a la extrema sequía y falta de agua. Las **judías**, otro pilar importante de la producción de verduras frescas ultracongeladas, son otra historia: si bien la falta de lluvia suficiente ha supuesto un crecimiento excesivo de la hoja, por el contrario, ha dificultado el crecimiento del fruto de la judía. Además, no se han sembrado todas las hectáreas lo que, finalmente y sin duda alguna, supondrá una menor producción. Este parece ser el caso también de la cosecha de **patatas**, con menores volúmenes por hectárea, lo que supone una reducción de la cantidad disponible y un posible aumento de precios.

En conjunto, una imagen más bien negativa de los resultados de nuestros agricultores y de la ocupación de nuestras empresas productoras, con una obvia consecuencia de costes más elevados y precios más altos de los productos finales.

En cuanto a los **mercados de ventas**, seguimos viendo una demanda estable y creciente de verduras frescas ultracongeladas en todos los segmentos. **La confianza en la calidad de verduras frescas ultracongeladas aumenta.** Además, nuestra **innovación** conlleva una nueva dinámica, que busca cada cliente de hoy en día y que supone un factor especialmente importante para todos los consumidores.

Ardo concede a ambos elementos una gran importancia, y realizará los esfuerzos necesarios durante los próximos años para invertir en calidad e innovación dentro de nuestra especialidad.

Edición de mediados de agosto de 2015

SOSTENIBILIDAD

Let's meet in the field!

En Ardo estamos orgullosos de nuestra tradición, con la que buscamos continuamente métodos ecológicos, socialmente responsables y económicamente asequibles para cultivar, congelar, envasar y almacenar nuestros productos.

Además de las altas exigencias de calidad que nos exigimos, queremos producir verduras frescas ultracongeladas cultivadas con el mayor respeto posible por la naturaleza y el medio ambiente. Hemos plasmado estas ambiciones en nuestro proyecto **MIMOSA**, que proviene de las siglas en inglés «**Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture**» (agricultura sostenible de mínimo impacto y máximos resultados).

Por ello, hemos organizado junto con nuestras asociaciones de agricultores, un evento sostenible con el nombre «**Let's meet in the field**». Queremos inspirar a nuestros agricultores, temporeros y abastecedores agroquímicos, y mostrarles que juntos hemos superado muchos obstáculos en el camino hacia **una sostenibilidad continua en el cultivo de verduras** en Europa. Al mismo tiempo, deseamos compartir nuestra visión de futuro para un sector de verduras congeladas sostenible con especial atención al **cultivo biológico**, que gracias a la cantidad de referencias y el volumen actuales ha superado el nicho de mercado. Mediante una visita informativa y práctica a un campo de prueba y los alrededores, hemos inspirado a los visitantes a seguir invirtiendo en el futuro en agricultura sostenible o ecológica.



Ardo culinario



De izquierda a derecha: Marc D'Agostino, Hanns-Joachim Leupold, Mathias Homer, Christian Meyer

Nuestro equipo de asesores culinarios en Alemania ha creado un menú original y sabroso a base de los últimos productos de Ardo. Descubra entre tanto una serie de sugerencias para las recetas más exquisitas.

Encontrará información más detallada y la preparación de las recetas en el apartado Recetas Ardo de nuestro website: www.ardo.com.



Macarrones mediterráneos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- Macarrones Ardo - *nuevo*
- Tomates secados al horno Ardo
- Tomates cherry Ardo
- Aceituna negra en rodajas Ardo
- Persillade Ardo - *nuevo*
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Sopa de chirivía y zanahoria con jengibre y ajetes

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- Chirivías de corte rústico Ardo
- Puré de zanahoria Ardo
- Jengibre troceado Ardo - *nuevo*
- Chalote troceada Ardo
- Ajete cortado Ardo - *nuevo*
- nata, aceite de girasol, sal, pimienta y nuez moscada



Pechuga de pollo a la barbacoa con puré de boniato y brocheta de verduras

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

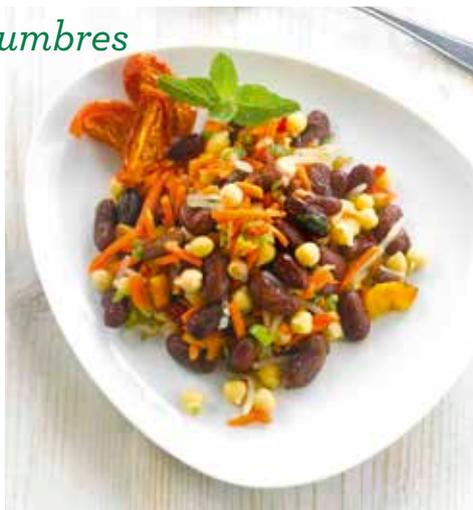
- Puré de boniato Ardo - *nuevo*
- Patatas parisinas Ardo
- Zanahoria de corte rústico Ardo
- Chirivía de corte rústico Ardo
- Calabacín de corte rústico Ardo
- Mix Smoky BBQ Ardo - *nuevo*
- Perejil liso Ardo - *nuevo*
- Pechugas de pollo, nata, aceite de oliva y de girasol, mantequilla, vino tinto, sal, pimienta y nuez moscada

Ensalada de legumbres

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

¡Y como preparación para el año «2016 como año de las legumbres», le ofrecemos un poco de inspiración!

- Judías Kidney rojas Ardo
- Garbanzos Ardo
- Brotes de soja Ardo
- Zanahoria en tiras Ardo
- Tomates secados al horno Ardo
- Ajete Ardo
- Mix Salsa Mexicana Ardo - *nuevo*
- Pimiento chile rojo Ardo - *nuevo*
- Aceite, vinagre balsámico, sal y azúcar



SÍGUENOS EN WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM

AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - +49 2129 9444 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033

+33 298 930240 - +33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0521 9299 12 - +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311

PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SE +46 87 68 15 50 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007